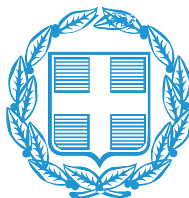


ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ **Αρ. Φύλλου 87**

11 Απριλίου 2012

ΝΟΜΟΣ ΥΠ’ ΑΡΙΘ. 4073

Κύρωση του Πρωτοκόλλου Φυτοϋγειονομικών Απαιτήσεων για την εξαγωγή καρπών ακτινιδίων από την Ελληνική Δημοκρατία στην Κίνα μεταξύ του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Γενικής Διοίκησης Επιθεώρησης Ποιότητας, Ελέγχου και Καραντίνας της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Εκδίδομε τον ακόλουθο νόμο που ψήφισε η Βουλή:

Άρθρο πρώτο

Κυρώνεται και έχει την ισχύ, που προβλέπει το άρθρο 28 παρ. 1 του Συντάγματος, το Πρωτόκολλο Φυτοϋγειονομικών Απαιτήσεων για την εξαγωγή καρπών ακτινιδίων από την Ελληνική Δημοκρατία στην Κίνα μεταξύ του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Γενικής Διοίκησης Επιθεώρησης Ποιότητας, Ελέγχου και Καραντίνας της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας, που υπογράφηκε στην Αθήνα στις 24 Νοεμβρίου 2008, του οποίου το κείμενο σε πρωτότυπο στην αγγλική και στην ελληνική γλώσσα, έχει ως εξής:

PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR THE EXPORT OF KIWI FRUIT FROM THE HELLENIC REPUBLIC TO CHINA BETWEEN THE MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD OF THE HELLENIC REPUBLIC AND THE GENERAL ADMINISTRATION OF QUALITY SUPERVISION, INSPECTION AND QUARANTINE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

In order to safely export fresh kiwi fruit (*Actinidia chinensis*) from Hellenic Republic to China, the Ministry of Rural Development and Food of the Hellenic Republic (hereinafter referred to as MRDF) and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China (hereinafter referred to as AQSIQ), on the basis of pest risk assessment;

Considering that, in applying this Protocol, the Hellenic Republic shall respect the obligations arising from its membership to the European Union;

Exchanged views and have agreed as follows:

Article 1

The kiwi fruit intended for export to China shall comply with the relevant phytosanitary laws and regulations of China and meet with the phytosanitary requirements as stipulated in this Protocol. The kiwi fruit shall come from the following six provinces: Kavala, Pieria, Imathia, Arta, Pella and Larissa.

Article 2

The orchards, packinghouses, storage and cold treatment facilities for the kiwi fruit export to China shall be registered by MRDF, and approved by both MRDF and AQSIQ.

Article 3

Under the direction of the MRDF, effective monitoring, precaution and Integrated Pest Management (IPM) measures shall be taken to avoid or minimize the occurrence and damage of the quarantine pests concerned by China (ANNEX 1) in the kiwi orchards and packinghouses.

Upon request by AQSIQ, MRDF will provide AQSIQ with the information about the procedures and results of the above-mentioned pest monitoring and IPM programs.

Article 4

Before packing, the kiwi fruit shall be sorted and defective fruit removed. The process of packing, storage, cold treatment and shipment of the kiwi fruit shall be subject to strict quarantine examination by MRDF. The fruit for export to China shall be free of insects, mites, leaves, twigs, soil and rotten fruit.

The fruit for export to China shall be packed and stored separated from the fruit not to be exported to China.

Article 5

Each package of the kiwi fruit exported to China shall have the following information in English: place of origin, the name or register number of the orchard and packinghouse, and each pallet of fruits shall bear the marks "For the People's Republic of China" in English.

The fruit shall be packed in clean and unused packing materials, which shall meet the phytosanitary requirements of China.

Article 6

The kiwi fruit shall be subject to cold treatment （pre-shipment cold treatment or in-transit cold treatment） to mitigate the *Ceratitis capitata*. Cold treatment shall be conducted with the following pulp temperature and time.

1.1°C or below, not less than 14 consecutive days, or

1.7°C or below, not less than 16 consecutive days, or

2.1°C or below, not less than 18 consecutive days.

The specifications of the cold treatment are in Annex 2 and Annex 3.

Article 7

During the first two years of the implementation of this Protocol, MRDF will conduct a quarantine inspection for each consignment of the kiwi fruit on a 2% sampling proportion. If quarantine pests of concern to China are found, the consignment will not be exported to China. If no quarantine problem is found during the first two years, henceforth, the sampling proportion can be reduced to 1%.

For each consignment of kiwi fruit past quarantine inspection, MRDF will issue a Phytosanitary Certificate with the following statement as an additional declaration:

"The consignment has been strictly quarantine inspected and is considered to conform with the requirements described in the Protocol of Phytosanitary Requirements for the

Export of Kiwi Fruit from the Hellenic Republic to China, and is free from the quarantine pests concerned by China".

MRDF will provide AQSIQ with the model of the Phytosanitary Certificate in advance for confirmation and keeping record.

Article 8

When the shipment of kiwi fruit arrives at the entry ports, China Inspection and Quarantine organs (the branch of AQSIQ, hereinafter referred to as CIQ) will examine relevant certificates, labels, and records of cold treatment and conduct inspection and quarantine.

If the kiwi fruit is found to be originating from undesignated orchards, packinghouses, storage or cold treatment facility as well as from failed cold treatment, the consignment will not be allowed entry.

If the live *Ceratitis capitata* is found on arrival, the consignment will be returned or destroyed. AQSIQ will immediately inform MRDF that the importation of kiwi fruit from the Hellenic Republic is temporarily suspended.

If any other quarantine pests is found, in accordance with the relevant articles of *the Law of the People's Republic of China on the Entry and Exit Animal and Plant Quarantine* and its regulations for implementation, the consignment will be returned, destroyed or quarantine treated (only limited to cases where pests can be exterminated effectively). According to the interception circumstance, AQSIQ will suspend the importation of kiwi fruit from the relevant orchards and packinghouses. AQSIQ will notify the reasons to MRDF, and MRDF will communicate to AQSIQ timely about investigation result, and take amendment measures.

Article 9

Prior to the initiation of the export of the kiwi fruit, AQSIQ will dispatch two quarantine officials to the kiwi producing areas to review and retest the quarantine condition in cooperation with MRDF, including pests monitoring, preventive measures, the system of quarantine management practices and the phytosanitary conditions of the orchards, packinghouses, storage and cold treatment facilities. The two quarantine officials will take sample of the orchards, packinghouses, storage and cold treatment facilities registered and approved by MRDF according to article 2 during the visit, and if the inspection proves that they meet the protocol requirements, all the orchards, packinghouses, storage and cold treatment facilities registered by MRDF will be approved.

The expenses related to above-mentioned visit, including transportation, accommodation and living expenses, will be covered by the Hellenic side.

Article 10

If necessary, AQSIQ will conduct further risk analysis based on the situation of pest occurrence and interceptions on the fruit. MRDF and AQSIQ will mutually consult and adjust the list of quarantine pests and the relevant quarantine measures.

Article 11

To ensure the effective implementation of this protocol, if necessary, MRDF and AQSIQ may undertake a comprehensive audit and assessment of this protocol.

Article 12

Any dispute arising from the interpretation or implementation of this Protocol will be settled amicably through consultation or negotiation between MRDF and AQSIQ.

This Protocol shall enter into force upon receipt of the last written notification, though diplomatic channels, informing the other Party about the completion of the relevant internal procedures and shall remain valid for a period of two years. If neither MRDF nor AQSIQ gives notice though diplomatic channels to amend or terminate this protocol at least two months prior to the expiry date, this protocol will be extended automatically for an additional one year, and so forth.

The term of this Protocol could be revised or complemented every year, though the exchange of letters between the competent services of MRDF and AQSIQ, for updating any technical specification. Any potential change shall enter into force in accordance with the procedure provided for in the second paragraph of this Article.

Done in Athens on 24Nov2008 in Greek, Chinese and English languages, in duplicated copies, each side has a copy of the three texts. All texts are equally authentic. In case of divergence on the interpretation or implementation, the English text shall prevail.

On behalf of
The Ministry of Rural
Development and Food of
The Hellenic Republic

On behalf of
The General Administration of Quality
Supervision, Inspection and Quarantine of
The People's Republic of China

ANNEX 1:

The quarantine pests concern to China

1. *Ceratitis capitata*
2. *Ceroplastes rusci*
3. *Lobesia botrana*
4. *Hemiberlesia lataniae*

Annex 2:

Operation procedure for Pre-shipment Cold Treatment

1. Cold room facilities:

1.1 Pre-shipment treatment will only be permitted in cold room facilities approved by MRDF and AQSIQ.

1.2 MRDF is responsible for ensuring that cold room facilities used by exporters are of a suitable standard and has refrigeration equipment capable of achieving and holding the fruit at the required temperature.

1.3 MRDF will keep a register of cold treatment facilities approved for pre-shipment treatment to China. This register will include documentation covering:

(a) location and construction plans of all facilities, including owner/operator contact details,

(b) dimensions of the facilities and room capacity,

(c) type of insulation used in walls, ceilings and floors,

(d) make, model, type and capacity of the refrigeration condenser and evaporator/air circulation, and

(e) the temperature range of the equipment, defrost cycle control and specifications and details of any integrated temperature recording equipment.

1.4 MRDF will forward to AQSIQ (before the start of each kiwi fruit season) names and addresses of currently registered cold disinfestation treatment establishments.

2. Recorder types:

2.1 MRDF is to ensure that the combination of temperature probes and temperature recorders are:

(a) Suitable for the purpose. They should meet the standards required by the USDA. Sensors should be accurate to ± 0.15°C in the range of -3.0°C to +3.0°C.

(b) Able to accommodate the required number of probes,

(c) Capable of recording and storing data for the period of the treatment and then until the information can be examined by MRDF and AQSIQ officials,

(d) Capable of recording all temperature sensors at least hourly to the same degree of accuracy as is required of the sensors, and

(e) Capable of producing printouts which identify each sensor, time and the temperature, as well as the identification number of the storage facility.

3. Calibration of temperature:

3.1 Calibration must be conducted by using slurry of crushed ice and distilled water, using a certified thermometer approved by MRDF.

3.2 Any sensor which records more than ±0.6°C from 0°C must be replaced by one that meets this criterion.

3.3 When the treatment has been completed MRDF will check the calibration of the fruit sensors using the method referred to in 3.1

4. Placement of temperature sensors under MRDF's supervision:

4.1 Palletised fruit must be loaded into cold rooms under MRDF's supervision and may be pre-cooled at the exporter's discretion.

4.2 As a minimum, two probes (at the inlet and the outlet points of air circulation) to measure room temperature and minimum of four probes for fruit flesh temperature are required placed:

(a) one at the centre of the stack in the centre of the cold room,

(b) one at the corner of the top stack in the centre of the cold room,

(c) one at the centre of the stack near the outlet of cold air, and

(d) one at the corner of the top stack near the outlet of cold air.

4.3 Placement of sensors and connection to a logger must be under the direction and supervision of an official authorised by MRDF.

4.4 Logger records may commence at any time, however the treatment time will be deemed to have begun only after all probes have attained the nominated treatment temperature.

4.5 Where only the minimum numbers of probes have been used, and in the event that any probe fails to record a temperature for a period of more than four consecutive hours, the treatment will be declared void and must be started again.

5. Progressive review of treatments:

5.1 If the record of treatment indicates that the treatment parameters have been met then MRDF and AQSIQ may authorise cessation of the treatment and if the sensors pass calibration as specified in 'Section III' then the treatment will be considered to have been successfully completed.

5.2 Sensors should be calibrated before the fruit is moved from the treatment room.

6. Confirmation of treatment

6.1 After the nominated treatment period has elapsed, probes are to be re-calibrated using the procedures in 'Section III'. Records must be kept for AQSIQ audit.

6.2 If any probe shows a higher calibration reading at the completion of the treatment than at the initial calibration setting, the recordings from the probe(s) will be adjusted accordingly. If this adjustment reveals that the nominated treatment schedule was not met, the treatment will be deemed to have failed. There is the option of re-treating this fruit at the discretion of MRDF, AQSIQ and the exporter.

6.3 Printouts of temperature records are to be accompanied by suitable data summaries that indicate that the required cold treatment of the product has been achieved.

6.4 MRDF and AQSIQ must endorse these records and summaries before confirming that the treatment has been successful. These are to be available for AQSIQ audit when required.

6.5 If the required cold treatment of the product has not been achieved, the logger may be reconnected and the treatment continued provided that:

(a) MRDF and AQSIQ confirms the maintenance of the required conditions as listed Section 6.3, or

(b) the elapsed time since treatment cessation and recommencement is less than 24 hours.

In both cases, data will continue to be collected from the time the logger is reconnected.

7. Loading into containers

7.1 Containers must be inspected by MRDF and AQSIQ before loading, to ensure pest freedom and that any vents are covered to prevent the entry of pests.

7.2 Fruit should be loaded within an insect proof building or using an insect-proof enclosure between the cool room entrance and the container.

8. Sealing of containers

8.1 A numbered seal must be placed by an authorised official of MRDF on the loaded container door and the seal number noted on the phytosanitary certificate.

8.2 The seal must only be removed by the CIQ official at the port of arrival in China.

9. Storage of fruit if not immediately loaded:

9.1 Treated fruit not intended for immediate loading may be stored for subsequent shipment provided the following security conditions are maintained by MRDF:

(a) if fruit is stored in the treatment room, the room's doors must be sealed,

(b) if fruit is to be transferred to another room for storage, it must be transferred in a secure manner approved by MRDF and the room must contain no other fruit, and

(c) subsequent container loading must be performed under MRDF's supervision in accordance with 'Section 7'.

10. Documents:

Temperature, duration and packinghouse/facility number of the pre-export cold disinfestation must be included in the treatment section on the Phytosanitary Certificate.

Annex 3:

Operation Procedure for in-Transit Cold Treatment

1. Container type

Containers must be self-refrigerated (integral) shipping containers and have refrigerator equipment capable of achieving and holding the required temperatures.

2. Recorder types

MRDF must ensure that the combination of temperature probes and temperature recorders are:

2.1 Sensors should be accurate to ± 0.1°C in the range of -3.0°C to +3.0°C.

2.2 Able to accommodate the required number of probes.

2.3 Capable of recording and storing data for the period of the treatment.

2.4 Capable of recording all temperature sensors at least hourly to the same degree of accuracy as is required of the sensors, and

2.5 Capable of producing printouts which identify each sensor, time and the temperature, as well as the identification number of the recorder and the container.

3. Calibration of temperature sensors

3.1 Calibration must be conducted by using the slurry of crushed ice and distilled water, using a certified thermometer approved by quarantine organization.

3.2 Any sensor which records more than plus or minus 0.3°C from 0°C must be replaced by one that meets this criterion.

3.3 A "Record of calibration of fruit sensors" must be prepared for each container and signed and stamped by MRDF'S quarantine official. The original must be attached to the Phytosanitary Certificate that accompanies the consignment.

3.4 On arrival CIQ will check the calibration of the fruit sensors using the method referred to in 'Section 3.1'.

4. Placement of temperature sensors

4.1 Packed fruit must be loaded into shipping containers under quarantine official supervision. Containers should be packed in a manner to ensure that there is equal airflow under and around all pallets and loose stacked boxes.

4.2 At least three fruit sensors and two air sensors are necessary for each container. The location of sensors is:

(a) Sensor 1 (in pulp of fruit): Top layer of cartons of fruit in middle row, front of container.

(b) Sensor 2 (in pulp of fruit): Approximately 1.5 meters (for 40 feet container) or 1 meter (for 20 feet container) from door, center of load, center of box, half way between top and bottom of load.
(c) Sensor 3 (in pulp of fruit): Approximately 1.5 meters (for 40 feet container) or 1 meter (for 20 feet container) from door, left wall, half way between top and bottom of load.
(d) The other two air temperature sensors should be placed in the delivery air to the cargo and the return air respectively.
4.3 All sensors must be placed under the direction and supervision of an authorized inspector of the exporting country.
4.4 Fruits to be shipped must be kept in cold storage until such time when the pulp temperature is dropped to a minimum of 4° C.

5. Sealing of containers
5.1 A numbered seal must be placed on the loaded container door by an authorized official.
5.2 The seal must only be removed by a CIQ official at the port of arrival in China.

6. Temperature records and confirmation of treatment
6.1 The in-transit arrangement is for the cold treatment to be completed during the voyage between the port of export country and the first port of call in China.
6.2 Records may commence at any time, however the treatment time will be deemed to have begun only after all fruit sensors have attained the nominated treatment temperature.
6.3 The Shipping Company will download the computer records of the cold treatment and forward them to CIQ of first port of call in China.
6.4 Some sea voyages may allow the cold treatment to be completed by the time the vessel arrives at a port en-route to China. It is permissible for treatment records to be downloaded en-route and sent to CIQ for verification. It is however a requirement that the treatment is not deemed to have been effected until CIQ have completed the re-calibration of the temperature sensor probes. It is therefore a commercial decision whether the fruit should be "conditioned" (i.e. gradually raising the carriage temperature) prior to arrival in China.
6.5 CIQ will verify that the records meet Chinese cold treatment requirements. Subject to calibration of sensors, the treatment is complete.

7. Documents
7.1 Temperature and duration of the cold treatment, container number and the seal

number of the container must be included in the treatment section on the Phytosanitary Certificate.

7.2 The Phytosanitary Certificate, cold treatment report and record of calibration of fruit sensors shall be provided to CIQ for confirmation when the shipment of kiwi fruit arrives at the designated ports.

ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΦΥΤΟΫΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΞΑΓΩΓΗ ΚΑΡΠΩΝ ΑΚΤΙΝΙΔΙΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΣΤΗΝ ΚΙΝΑ ΜΕΤΑΞΥ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΚΑΡΑΝΤΙΝΑΣ ΤΗΣ ΛΑΪΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ ΤΗΣ ΚΙΝΑΣ

Για την ασφαλή εξαγωγή νωπών καρπών ακτινιδίων (*Actinidia chinensis*) από την Ελληνική Δημοκρατία στην Κίνα, το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων της Ελληνικής Δημοκρατίας (στο εξής αναφερόμενο ως ΥΠ.Α.Α.Τ) και η Γενική Διοίκηση Επιθεώρησης Ποιότητας, Ελέγχου και Καραντίνας της Λαϊκής Δημοκρατίας Κίνας (στο εξής αναφερόμενη ως AQSIQ), βάσει της αξιολόγησης κινδύνου των επιβλαβών οργανισμών,

Λαμβάνοντας υπόψη ότι, κατά την υλοποίηση του παρόντος Πρωτοκόλλου, η Ελληνική Δημοκρατία θα σέβεται τις υποχρεώσεις που απορρέουν από την ιδιότητά της ως μέλους της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Αντάλλαξαν απόψεις και συμφώνησαν ως ακολούθως:

Άρθρο 1

Οι καρποί των ακτινιδίων που προορίζονται για εξαγωγή στην Κίνα θα συμμορφώνονται με τους σχετικούς φυτοϋγειονομικούς νόμους και κανονισμούς της Κίνας και θα συμμορφώνονται με τις φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις όπως ορίζονται στο παρόν Πρωτόκολλο. Οι καρποί των ακτινιδίων θα προέρχονται από τους ακόλουθους έξι νομούς: Καβάλα, Πιερία, Ημαθία, Άρτα, Πέλλα και Λάρισα.

Άρθρο 2

Οι οπωρώνες, τα συσκευαστήρια, οι εγκαταστάσεις αποθήκευσης και ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment) για τους καρπούς ακτινιδίων που προορίζονται να εξαχθούν στην Κίνα θα καταχωρίζονται σε μητρώο από το ΥΠΑΑΤ και θα εγκρίνονται από αμφοτέρους το ΥΠΑΑΤ και την AQSIQ.

Άρθρο 3

Υπό την εποπτεία του ΥΠΑΑΤ, θα λαμβάνονται μέτρα αποτελεσματικής παρακολούθησης (monitoring), πρόληψης και Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Παθογόνων (IPM) για να αποφεύγεται ή να ελαχιστοποιείται η εμφάνιση και οι προσβολές επιβλαβών οργανισμών καραντίνας που ενδιαφέρουν την Κίνα (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1) στους οπωρώνες ακτινιδίων και στα συσκευαστήρια.

Κατόπιν αιτήματος της AQSIQ, το ΥΠΑΑΤ θα παρέχει στην AQSIQ πληροφορίες που αφορούν στις διαδικασίες και στα αποτελέσματα των ανωτέρω αναφερομένων προγραμμάτων παρακολούθησης επιβλαβών οργανισμών (monitoring) και των προγραμμάτων IPM.

Άρθρο 4

Πριν την συσκευασία, οι καρποί ακτινιδίων θα διαλέγονται και οι ελαττωματικοί καρποί θα απομακρύνονται. Η διαδικασία συσκευασίας, αποθήκευσης, ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment) και φόρτωσης των καρπών ακτινιδίων θα υπόκειται σε αυστηρή εξέταση καραντίνας από το ΥΠΑΑΤ. Οι καρποί που προορίζονται για εξαγωγή στην Κίνα θα είναι απαλλαγμένοι από έντομα, ακάρεα, φύλλα, βλαστούς, χώμα και σάπιους καρπούς.

Οι καρποί που προορίζονται για εξαγωγή στην Κίνα θα συσκευάζονται και θα αποθηκεύονται ξεχωριστά από τους καρπούς που δεν προορίζονται να εξαχθούν στην Κίνα.

Άρθρο 5

Κάθε συσκευασία καρπών ακτινιδίων που προορίζεται να εξαχθεί στην Κίνα θα φέρει τα εξής στοιχεία στην αγγλική γλώσσα: τον τόπο καταγωγής, την ονομασία ή τον κωδικό αριθμό καταχώρησης στο μητρώο του οπωρώνα και του συσκευαστηρίου, και κάθε παλέτα καρπών θα φέρει την εξής σήμανση: «For the People's Republic of China».

Οι καρποί θα συσκευάζονται σε καθαρά και μη χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας, τα οποία θα πληρούν τις φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις της Κίνας.

Άρθρο 6

Οι καρποί ακτινιδίων θα υπόκεινται σε ψυχρή μεταχείριση (cold treatment) (πριν από τη φόρτωση ή κατά τη διαμετακόμιση) για τη διαχείριση του κινδύνου από το *Ceratitis capitata*.

Η ψυχρή μεταχείριση θα διενεργείται σύμφωνα με την ακόλουθη κατάλληλη θερμοκρασία και χρόνο στη σάρκα του καρπού :

1.1^0 C ή χαμηλότερη, όχι λιγότερο από 14 συνεχείς ημέρες, ή
1.7^0 C ή χαμηλότερη, όχι λιγότερο από 16 συνεχείς ημέρες, ή
2.1^0 C ή χαμηλότερη, όχι λιγότερο από 18 συνεχείς ημέρες.

Οι προδιαγραφές της ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment) αναφέρονται στο Παράρτημα 2 και στο Παράρτημα 3.

Άρθρο 7

Κατά τη διάρκεια των δύο πρώτων ετών εφαρμογής του παρόντος Πρωτοκόλλου, το ΥΠΑΑΤ θα διενεργεί έλεγχο καραντίνας σε κάθε φορτίο καρπών ακτινιδίων σε ποσοστό δειγματοληψίας 2%. Εάν διαπιστωθούν επιβλαβείς οργανισμοί καραντίνας που ενδιαφέρουν την Κίνα, το φορτίο δεν θα εξαχθεί στην Κίνα. Εάν δεν διαπιστωθεί κανένα πρόβλημα καραντίνας τα δύο πρώτα χρόνια, εφεξής, το ποσοστό δειγματοληψίας μπορεί να μειωθεί στο 1%.

Για κάθε φορτίο καρπών ακτινιδίων που έχει περάσει έλεγχο καραντίνας, το ΥΠΑΑΤ θα εκδίδει Πιστοποιητικό Φυτοϋγείας με την ακόλουθη δήλωση, ως μία πρόσθετη δήλωση :

«The consignment has been strictly quarantine inspected and is considered to conform with the requirements described in the Protocol of Phytosanitary Requirements for the Export of Kiwi Fruit from the Hellenic Republic to China, and is free from quarantine pests concerned by China».

Το ΥΠΑΑΤ θα παράσχει στην AQSIQ εκ των προτέρων υπόδειγμα Πιστοποιητικού Φυτοϋγείας για επιβεβαίωση και διατήρηση στο αρχείο.

Άρθρο 8

Όταν το φορτίο με καρπούς ακτινιδίων φθάσει στους λιμένες εισόδου, τα όργανα Ελέγχου και Καραντίνας της Κίνας (το τμήμα της AQSIQ, στο εξής αναφερόμενο ως CIQ) θα εξετάζουν τα σχετικά πιστοποιητικά, τις ετικέτες και το αρχείο καταγραφής των στοιχείων της ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment) και θα διενεργούν έλεγχο και καραντίνα.

Εάν διαπιστωθεί ότι οι καρποί ακτινιδίων προέρχονται από μη εγκεκριμένους οπωρώνες, συσκευαστήρια, εγκαταστάσεις αποθήκευσης ή ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment), καθώς και από αποτυχημένη ψυχρή μεταχείριση (cold treatment), δεν θα επιτραπεί η είσοδος του φορτίου στη χώρα.

Εάν κατά την άφιξη διαπιστωθεί ζωντανή μορφή του *Ceratitis capitata*, το φορτίο θα επιστραφεί ή θα καταστραφεί. Η AQSIQ θα ενημερώσει αμέσως το ΥΠΑΑΤ ότι η εισαγωγή καρπών ακτινιδίων από την Ελληνική Δημοκρατία αναστέλλεται προσωρινά.

Εάν βρεθούν άλλοι επιβλαβείς οργανισμοί καραντίνας, σύμφωνα με τα σχετικά άρθρα *της Νομοθεσίας της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας για την Είσοδο και Έξοδο Ζώων και Φυτών Καραντίνας* και τους κανονισμούς εφαρμογής της, το φορτίο θα επιστραφεί, καταστραφεί ή θα υποστεί μεταχείριση καραντίνας (μόνο για περιορισμένες περιπτώσεις όπου οι επιβλαβείς οργανισμοί μπορούν να εξαλειφθούν αποτελεσματικά). Σύμφωνα με την περίπτωση απόρριψης , η AQSIQ θα αναστείλει την εισαγωγή καρπών ακτινιδίων από τους σχετικούς οπωρώνες και τα συσκευαστήρια. Η AQSIQ θα γνωστοποιήσει τους λόγους στο ΥΠΑΑΤ και το ΥΠΑΑΤ θα γνωρίσει έγκαιρα στην AQSIQ τα αποτελέσματα της διερεύνησης και θα λάβει τροποποιητικά μέτρα.

Άρθρο 9

Πριν την έναρξη εξαγωγής των καρπών ακτινιδίων, η AQSIQ θα αποστείλει δύο επίσημους υπαλλήλους καραντίνας στις περιοχές παραγωγής ακτινιδίων για επιθεώρηση και επανέλεγχο των όρων καραντίνας σε συνεργασία με το ΥΠΑΑΤ, συμπεριλαμβανομένης της παρακολούθησης των επιβλαβών οργανισμών (monitoring), των προληπτικών μέτρων, του συστήματος πρακτικών διαχείρισης καραντίνας και των φυτοϋγειονομικών συνθηκών των οπωρώνων, των συσκευαστηρίων, των εγκαταστάσεων αποθήκευσης και ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment). Οι δύο επίσημοι υπάλληλοι καραντίνας θα πάρουν δείγμα από τους οπωρώνες, τα συσκευαστήρια, τις εγκαταστάσεις αποθήκευσης και ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment), που είναι καταχωρισμένα στο μητρώο και εγκεκριμένα από το ΥΠΑΑΤ, σύμφωνα με το άρθρο 2, κατά τη διάρκεια της επίσκεψης και εάν από τον έλεγχο διαπιστωθεί ότι πληρούνται οι όροι του Πρωτοκόλλου, όλοι οι οπωρώνες, τα συσκευαστήρια, οι εγκαταστάσεις αποθήκευσης και ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment) που έχουν καταχωρισθεί στο μητρώο από το ΥΠΑΑΤ θα εγκριθούν.

Τα έξοδα που αφορούν την προαναφερόμενη επίσκεψη, συμπεριλαμβανομένης της μεταφοράς, διαμονής και εξόδων διαβίωσης, θα καλυφθούν από την Ελληνική πλευρά.

Άρθρο 10

Εάν κριθεί αναγκαίο, η AQSIQ θα διενεργήσει περαιτέρω ανάλυση κινδύνου στη βάση της κατάστασης εμφάνισης επιβλαβών οργανισμών και των απορρίψεων των καρπών. Το

ΥΠΑΑΤ και η AQSIQ θα διαβουλεύονται αμοιβαία και θα προσαρμόζουν τη λίστα των επιβλαβών οργανισμών καραντίνας και των σχετικών μέτρων καραντίνας.

Άρθρο 11

Για να διασφαλίζεται η αποτελεσματική εφαρμογή του παρόντος Πρωτοκόλλου, εφόσον είναι απαραίτητο, το ΥΠΑΑΤ και η AQSIQ μπορούν να διεξάγουν έναν αναλυτικό έλεγχο και αξιολόγηση του παρόντος Πρωτοκόλλου.

Άρθρο 12

Οποιαδήποτε διαφωνία προκύψει από τη μετάφραση ή την εφαρμογή του παρόντος Πρωτοκόλλου θα διευθετηθεί φιλικά μέσω διαβούλευσης ή διαπραγμάτευσης μεταξύ των ΥΠΑΑΤ και AQSIQ.

Το παρόν Πρωτόκολλο θα τεθεί σε ισχύ από τη λήψη της τελευταίας γραπτής γνωστοποίησης, μέσω της διπλωματικής οδού, η οποία θα ενημερώνει το άλλο μέρος για την ολοκλήρωση των σχετικών εσωτερικών διαδικασιών και θα παραμείνει σε ισχύ για περίοδο δύο ετών. Εάν ούτε το ΥΠΑΑΤ ούτε η AQSIQ ειδοποιήσει μέσω της διπλωματικής οδού για τροποποίηση ή καταγγελία αυτού του Πρωτοκόλλου τουλάχιστον δύο μήνες πριν την ημερομηνία λήξεως, το παρόν Πρωτόκολλο παρατείνεται αυτόματα για έναν επιπλέον έτος και ούτω καθ' εξής.

Οι όροι του παρόντος Πρωτοκόλλου μπορούν να αναθεωρούνται ή να συμπληρώνονται κάθε έτος, μέσω ανταλλαγής επιστολών μεταξύ των αρμοδίων υπηρεσιών του ΥΠΑΑΤ και της AQSIQ για επικαιροποίηση των τεχνικών προδιαγραφών του. Κάθε ενδεχόμενη αλλαγή θα τίθεται σε ισχύ σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται από τη δεύτερη παράγραφο του παρόντος άρθρου.

Έγινε στην Αθήνα στις 24 Νοεμβρίου 2008 στην ελληνική, κινεζική και αγγλική γλώσσα, σε δύο όμοια αντίγραφα, κάθε πλευρά έχει ένα αντίγραφο των τριών κειμένων. Όλα τα κείμενα είναι εξίσου αυθεντικά. Σε περίπτωση διαφωνίας στην μετάφραση ή την εφαρμογή, το αγγλικό κείμενο θα υπερισχύει.

Εκ μέρους του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων της Ελληνικής Δημοκρατίας	Εκ μέρους της Γενικής Διοίκησης Επιθεώρησης Ποιότητας, Ελέγχου και Καραντίνας της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

Οι επιβλαβείς οργανισμοί καραντίνας που ενδιαφέρουν την Κίνα

1. *Ceratitis capitata*
2. *Ceroplastes rusci*
3. *Lobesia botrana*
4. *Hemiberlesia lataniae*

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

Διαδικασία διενέργειας ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment) πριν τη φόρτωση

1.Εγκαταστάσεις ψυκτικών θαλάμων

1.1 Η μεταχείριση πριν την φόρτωση θα επιτρέπεται μόνο σε εγκαταστάσεις ψυκτικών θαλάμων εγκεκριμένων από το ΥΠΑΑΤ και την AQSIQ.

1.2 Το ΥΠΑΑΤ είναι υπεύθυνο να διασφαλίζει ότι οι εγκαταστάσεις ψυκτικών θαλάμων που χρησιμοποιούνται από τους εξαγωγείς είναι κατάλληλων προδιαγραφών και διαθέτουν εξοπλισμό ψύξης ικανό για την επίτευξη και διατήρηση των καρπών στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

1.3 Το ΥΠΑΑΤ θα διατηρεί ένα μητρώο εγγραφής των εγκαταστάσεων ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment) εγκεκριμένων για μεταχείριση πριν από τη φόρτωση προς την Κίνα. Αυτό το μητρώο θα περιλαμβάνει τεκμηρίωση που θα καλύπτει:

(α) την τοποθεσία και τα σχέδια κατασκευής όλων των εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων των λεπτομερειών επικοινωνίας με τον ιδιοκτήτη/ επιχειρηματία,

(β) τις διαστάσεις των εγκαταστάσεων και τη χωρητικότητα του θαλάμου,

(γ) τον τύπο μόνωσης που χρησιμοποιείται στους τοίχους, στις οροφές και τα πατώματα,

(δ) την κατασκευή, το μοντέλο, τον τύπο και την ικανότητα του συμπυκνωτή ψύξης και του εξατμιστήρα / κυκλοφορητή αέρος, και

(ε) το εύρος θερμοκρασιών του εξοπλισμού, τον έλεγχο του κύκλου απόψυξης και τις προδιαγραφές και λεπτομέρειες οποιουδήποτε εξοπλισμού με ενσωματωμένο καταγραφέα της θερμοκρασίας.

1.4 Το ΥΠΑΑΤ θα αποστείλει στην AQSIQ (πριν από την έναρξη εκάστης περιόδου για τους καρπούς ακτινιδίων) τα ονόματα και τις διευθύνσεις των πρόσφατα καταχωρισμένων εγκαταστάσεων για την εξάλειψη των επιβλαβών οργανισμών δια του ψύχους.

2. Τύποι οργάνων καταγραφής

2.1 Το ΥΠΑΑΤ θα διασφαλίζει ότι ο συνδυασμός των αισθητήρων θερμοκρασίας και των οργάνων καταγραφής της θερμοκρασίας είναι:

(α) Κατάλληλος για τον σκοπό αυτό. Θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που απαιτούνται από το USDA. Οι αισθητήρες θα πρέπει να είναι ακριβείς μέχρι $\pm 0.15^0$ C σε εύρος από -3.0^0 C μέχρι $+3.0^0$ C.

(β) Ικανός να προσαρμόσει τον απαιτούμενο αριθμό αισθητήρων,

(γ) Ικανός για την καταγραφή και αποθήκευση στοιχείων για την περίοδο της μεταχείρισης και ακολούθως μέχρι τα στοιχεία να εξετασθούν από τους αρμοδίους υπαλλήλους του ΥΠΑΑΤ και της AQSIQ,

(δ) Ικανός να καταγράφει όλους τους αισθητήρες θερμοκρασίας τουλάχιστον ανά ώρα στον ίδιο βαθμό ακρίβειας όπως απαιτείται για τους αισθητήρες, και

(ε) Ικανός να παράγει εκτυπώματα που ταυτοποιούν κάθε αισθητήρα, το χρόνο και τη θερμοκρασία, καθώς επίσης και τον αριθμό ταυτοποίησης της εγκατάστασης αποθήκευσης.

3. Βαθμονόμηση θερμοκρασίας

3.1 Η βαθμονόμηση πρέπει να γίνεται χρησιμοποιώντας υδαρές μίγμα θρυμματισμένου πάγου και απεσταγμένου ύδατος, χρησιμοποιώντας ένα πιστοποιημένο θερμόμετρο εγκεκριμένο από το ΥΠΑΑΤ.

3.2 Κάθε αισθητήρας που καταγράφει περισσότερο από ± 0.6^0 C από 0^0 C πρέπει να αντικατασταθεί από άλλον που πληροί αυτό το κριτήριο.

3.3 Όταν η μεταχείριση ολοκληρωθεί, το ΥΠΑΑΤ θα ελέγξει τη βαθμονόμηση των αισθητήρων των καρπών χρησιμοποιώντας την μέθοδο που αναφέρεται στο 3.1

4. Τοποθέτηση των αισθητήρων θερμοκρασίας υπό την εποπτεία του ΥΠΑΑΤ

4.1 Οι τοποθετημένοι σε παλέτες καρποί πρέπει να φορτώνονται μέσα σε ψυκτικούς θαλάμους υπό την εποπτεία του ΥΠΑΑΤ και μπορεί να προ-ψύχονται κατά την κρίση του εξαγωγέα.

4.2 Τουλάχιστον, δύο αισθητήρες (στα σημεία εισόδου και εξόδου του κυκλοφορούντος αέρα) για μέτρηση της θερμοκρασίας του θαλάμου και τουλάχιστον τέσσερις αισθητήρες για την θερμοκρασία της σάρκας του καρπού απαιτείται να τοποθετούνται :

(α) ένας στο κέντρο της στοίβας στο κέντρο του ψυκτικού θαλάμου,

(β) ένας στη γωνία στο επάνω μέρος της στοίβας στο κέντρο του ψυκτικού θαλάμου,

(γ) ένας στο κέντρο της στοίβας κοντά στην έξοδο του ψυχρού αέρα, και

(δ) ένας στη γωνία στο επάνω μέρος της στοίβας κοντά στην έξοδο του ψυχρού αέρα.

4.3. Η τοποθέτηση των αισθητήρων και η σύνδεση με ένα καταγραφέα (logger) πρέπει να γίνεται υπό τις οδηγίες και την επίβλεψη ενός υπαλλήλου εξουσιοδοτημένου από το ΥΠΑΑΤ.

4.4 Οι εγγραφές του καταγραφέα (logger) μπορούν να αρχίσουν οποιαδήποτε στιγμή, ωστόσο ο χρόνος μεταχείρισης θεωρείται ότι έχει ξεκινήσει μόνο όταν όλοι οι αισθητήρες έχουν φθάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία μεταχείρισης.

4.5 Όταν έχουν χρησιμοποιηθεί οι ελάχιστοι αριθμοί αισθητήρων, και στην περίπτωση που οποιοσδήποτε αισθητήρας αποτύχει να καταγράψει μία θερμοκρασία για ένα συνεχές χρονικό διάστημα άνω των τεσσάρων ωρών, η μεταχείριση θα θεωρείται άκυρη και θα πρέπει να αρχίσει ξανά.

5. Σταδιακή επιθεώρηση των μεταχειρίσεων

5.1 Εάν η καταγραφή της μεταχείρισης δείξει ότι οι παράμετροι μεταχείρισης έχουν καλυφθεί, τότε το ΥΠΑΑΤ και η AQSIQ μπορούν να εγκρίνουν παύση της μεταχείρισης και εάν οι αισθητήρες πληρούν τις απαιτήσεις βαθμονόμησης όπως ορίζεται στην Παράγραφο 3, τότε η μεταχείριση θεωρείται ότι έχει ολοκληρωθεί με επιτυχία.

5.2 Οι αισθητήρες πρέπει να βαθμονομούνται προτού ο καρπός μετακινηθεί από το θάλαμο μεταχείρισης.

6. Επιβεβαίωση της μεταχείρισης

6.1 Μετά την πάροδο της καθορισμένης περιόδου μεταχείρισης, οι αισθητήρες πρέπει να βαθμονομηθούν εκ νέου χρησιμοποιώντας τις διαδικασίες της Παραγράφου 3. Οι καταγραφές πρέπει να διατηρούνται για έλεγχο από την AQSIQ.

6.2 Στην περίπτωση που οποιοσδήποτε αισθητήρας δείξει μία υψηλότερη ανάγνωση σύμφωνα με τη βαθμονόμηση μετά την ολοκλήρωση της μεταχείρισης από ό,τι κατά την αρχική ρύθμιση βαθμονόμησης, οι καταγραφές των αισθητήρων θα προσαρμόζονται αναλόγως. Εάν αυτή η προσαρμογή αποκαλύψει ότι το προβλεπόμενο χρονοδιάγραμμα μεταχείρισης δεν καλύφθηκε, η μεταχείριση θεωρείται ότι έχει αποτύχει. Υπάρχει η επιλογή της εκ νέου μεταχείρισης αυτών των καρπών κατά την κρίση του ΥΠΑΑΤ, της AQSIQ και του εξαγωγέα.

6.3 Τα εκτυπώματα καταγραφής της θερμοκρασίας πρέπει να συνοδεύονται από κατάλληλα περιληπτικά στοιχεία που δείχνουν ότι η απαιτούμενη ψυχρή μεταχείριση (cold treatment) του προϊόντος έχει επιτευχθεί.

6.4 Το ΥΠΑΑΤ και η AQSIQ οφείλουν να εγκρίνουν αυτές τις καταγραφές και τα περιληπτικά στοιχεία πριν από την επιβεβαίωση ότι η μεταχείριση έχει επιτευχθεί. Αυτά είναι στη διάθεση της AQSIQ για έλεγχο εφόσον ζητηθούν.

6.5 Εάν η απαιτούμενη ψυχρή μεταχείριση του προϊόντος δεν έχει επιτευχθεί, τότε ο καταγραφέας (logger) μπορεί να συνδεθεί εκ νέου και η μεταχείριση να συνεχισθεί εφόσον:

α) το ΥΠΑΑΤ και η AQSIQ επιβεβαιώσουν τη διατήρηση των απαιτούμενων συνθηκών όπως αναφέρονται στην Παράγραφο 6.3, ή

β) ο χρόνος που έχει παρέλθει από την παύση της μεταχείρισης και την εκ νέου έναρξη είναι λιγότερος από 24 ώρες.

Και στις δύο περιπτώσεις, τα στοιχεία θα συνεχίσουν να συλλέγονται από την ώρα της εκ νέου σύνδεσης του καταγραφέα (logger).

7. Φόρτωση σε εμπορευματοκιβώτια (containers)

7.1 Τα εμπορευματοκιβώτια πρέπει να ελέγχονται από το ΥΠΑΑΤ και την AQSIQ πριν τη φόρτωση, ώστε να διασφαλίζεται η απουσία επιβλαβών οργανισμών και ότι οποιαδήποτε ανοίγματα υπάρχουν, καλύπτονται ώστε να εμποδίζεται η είσοδος των επιβλαβών οργανισμών.

7.2 Ο καρπός πρέπει να φορτώνεται εντός κτιρίου που είναι αδιαπέραστο από έντομα ή με τη χρήση εσώκλειστου χώρου αδιαπέραστου από έντομα μεταξύ της εισόδου του ψυκτικού θαλάμου και του εμπορευματοκιβωτίου.

8. Σφράγιση των εμπορευματοκιβωτίων (containers)

8.1 Μια αριθμημένη σφραγίδα πρέπει να τοποθετείται στην πόρτα του φορτωμένου εμπορευματοκιβωτίου από εξουσιοδοτημένο υπάλληλο του ΥΠΑΑΤ και ο αριθμός της σφραγίδας να αναγράφεται στο πιστοποιητικό φυτοϋγείας.

8.2 Η σφραγίδα πρέπει να αφαιρείται μόνο από υπάλληλο του CIQ στον λιμένα άφιξης στην Κίνα.

9. Αποθήκευση των καρπών εάν δεν φορτώνονται αμέσως

9.1 Ο καρποί που έχουν υποστεί μεταχείριση και δεν προορίζονται για άμεση φόρτωση μπορούν να αποθηκεύονται για μεταγενέστερη φόρτωση εφόσον οι ακόλουθες συνθήκες ασφάλειας τηρούνται από το ΥΠΑΑΤ:

(α) εάν οι καρποί αποθηκεύονται στο θάλαμο μεταχείρισης, οι πόρτες του θαλάμου πρέπει να είναι σφραγισμένες,

β) εάν οι καρποί πρόκειται να μεταφερθούν σε άλλο θάλαμο για αποθήκευση, πρέπει να μεταφερθούν με ασφαλή τρόπο εγκεκριμένο από το ΥΠΑΑΤ και στο θάλαμο δεν πρέπει να υπάρχουν άλλοι καρποί, και

γ) μεταγενέστερη φόρτωση εμπορευματοκιβωτίου θα πρέπει να γίνεται υπό την επίβλεψη του ΥΠΑΑΤ σύμφωνα με την Παράγραφο 7.

10. Έγγραφα

Η θερμοκρασία, η διάρκεια και ο αριθμός συσκευαστηρίου/ εγκατάστασης της απεντόμωσης δια ψύχους πριν την εξαγωγή πρέπει να περιλαμβάνεται στο τμήμα μεταχείρισης στο Πιστοποιητικό Φυτοϋγείας.

Παράρτημα 3

Διαδικασία διενέργειας ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment)
κατά τη διαμετακόμιση (in - Transit)

1. Τύπος εμπορευματοκιβωτίου (container)
1.Τα εμπορευματοκιβώτια πρέπει να είναι ψυγεία εμπορευματοκιβώτια μεταφοράς και να διαθέτουν ψυκτικό εξοπλισμό ικανό να επιτυγχάνει και να διατηρεί τις απαιτούμενες θερμοκρασίες.

2.Τύποι καταγραφής
Το ΥΠΑΑΤ θα πρέπει να διασφαλίζει ότι ο συνδυασμός των αισθητήρων θερμοκρασίας και των οργάνων καταγραφής της θερμοκρασίας είναι:

2.1 Οι αισθητήρες να είναι ακριβείς $\pm 0.1^0$ C στο εύρος από -3.0^0 C έως $+3.0^0$ C

2.2 Ικανός να δεχτεί τον απαιτούμενο αριθμό αισθητήρων.

2.3 Ικανός να καταγράφει και να αποθηκεύει στοιχεία για την περίοδο της μεταχείρισης.

2.4 Ικανός να καταγράφει όλους τους αισθητήρες θερμοκρασίας τουλάχιστον ανά ώρα στον ίδιο βαθμό ακρίβειας, όπως απαιτείται από τους αισθητήρες, και

2.5 Ικανός να παρέχει εκτυπώματα τα οποία ταυτοποιούν κάθε αισθητήρα, τον χρόνο και την θερμοκρασία, καθώς επίσης και τον αριθμό ταυτοποίησης του μηχανήματος καταγραφής και του εμπορευματοκιβωτίου.

3. Βαθμονόμηση των αισθητήρων θερμοκρασίας
3.1 Η βαθμονόμηση πρέπει να γίνεται χρησιμοποιώντας υδαρές μείγμα θρυμματισμένου πάγου και απεσταγμένου ύδατος, χρησιμοποιώντας ένα πιστοποιημένο θερμόμετρο εγκεκριμένο από την υπηρεσία καραντίνας.

3.2 Κάθε αισθητήρας που καταγράφει περισσότερο από συν ή μείον 0.3^0 C από 0^0 C πρέπει να αντικαθίσταται με άλλον που πληροί αυτό το κριτήριο

3.3 Μία «Καταγραφή της βαθμονόμησης των αισθητήρων των καρπών» πρέπει να ετοιμάζεται για κάθε εμπορευματοκιβώτιο, να υπογράφεται και να σφραγίζεται από υπάλληλο καραντίνας του ΥΠΑΑΤ. Το πρωτότυπο πρέπει να επισυνάπτεται στο Πιστοποιητικό Φυτοϋγείας που συνοδεύει την αποστολή.

3.4 Κατά την άφιξη, ο CIQ θα ελέγξει την βαθμονόμηση των αισθητήρων των καρπών χρησιμοποιώντας την μέθοδο που αναφέρεται στην Παράγραφο 3.1.

4.Τοποθέτηση των αισθητήρων θερμοκρασίας
4.1 Τα συσκευασμένα φρούτα πρέπει να φορτώνονται σε εμπορευματοκιβώτια υπό την επίβλεψη υπαλλήλου καραντίνας. Τα εμπορευματοκιβώτια πρέπει να φορτώνονται με τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται ότι υπάρχει ίδια ροή αέρος κάτω και γύρω από όλες τις παλέτες και τα χαλαρά στοιβαγμένα κιβώτια.

4.2 Τουλάχιστον τρεις αισθητήρες καρπών και δύο αισθητήρες αέρος είναι απαραίτητοι για κάθε εμπορευματοκιβώτιο. Η θέση των αισθητήρων είναι:

(α) Αισθητήρας 1 (στη σάρκα του καρπού): Στο υψηλότερο στρώμα των κιβωτίων των καρπών στην μεσαία σειρά, στην εμπρόσθια επιφάνεια του εμπορευματοκιβωτίου.

(β) Αισθητήρας 2 (στη σάρκα του καρπού): Περίπου 1.5 μέτρο (για εμπορευματοκιβώτιο 40 ποδών) ή 1 μέτρο (για εμπορευματοκιβώτιο 20 ποδών) από την πόρτα, στο κέντρο του φορτίου, στο κέντρο του κιβωτίου, στη μισή απόσταση μεταξύ κορυφής και βάσης του φορτίου.

(γ) Αισθητήρας 3 (στη σάρκα του καρπού): Περίπου 1.5 μέτρο (για εμπορευματοκιβώτιο 40 ποδών) ή 1 μέτρο (για εμπορευματοκιβώτιο 20 ποδών) από την πόρτα, στο αριστερό τοίχωμα, στη μισή απόσταση μεταξύ κορυφής και βάσης του φορτίου.

(δ) Οι άλλοι δύο αισθητήρες θερμοκρασίας του αέρος πρέπει να τοποθετούνται στην παροχή του αέρα στο φορτίο και στην επιστροφή του αέρα αντίστοιχα.

4.3 Όλοι οι αισθητήρες πρέπει να τοποθετούνται σύμφωνα με τις οδηγίες και την επίβλεψη ενός εξουσιοδοτημένου φυτοϋγειονομικού ελεγκτή της χώρας εξαγωγής.

4.4 Οι καρποί που προορίζονται να εξαχθούν πρέπει να διατηρούνται σε ψυχρή αποθήκευση μέχρι την ώρα που η θερμοκρασία της σάρκας πέσει στους 4^0 C κατ΄ελάχιστο.

5. Σφράγιση των εμπορευματοκιβωτίων

5.1 Μια αριθμημένη σφραγίδα πρέπει να τοποθετείται στην πόρτα του φορτωμένου εμπορευματοκιβωτίου από έναν εξουσιοδοτημένο υπάλληλο.

5.2 Η σφραγίδα πρέπει να αφαιρείται μόνον από υπάλληλο του CIQ στον λιμένα άφιξης στην Κίνα.

6. Καταγραφές της θερμοκρασίας και επιβεβαίωση της μεταχείρισης

6.1 Η διευθέτηση που αφορά τη ψυχρή μεταχείριση (cold treatment) κατά τη διαμετακόμιση (in-transit) θα ολοκληρωθεί κατά την διάρκεια του ταξιδιού μεταξύ του λιμανιού της χώρας εξαγωγής και του πρώτου λιμανιού άφιξης στην Κίνα.

6.2 Οι καταγραφές μπορούν να αρχίσουν οποιαδήποτε ώρα, ωστόσο η ώρα μεταχείριση θεωρείται ότι έχει αρχίσει μόνον όταν όλοι οι αισθητήρες των καρπών έχουν φθάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία μεταχείρισης.

6.3 Η Μεταφορική εταιρεία θα κατεβάσει (download) τα αρχεία του ηλεκτρονικού υπολογιστή της ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment) και θα τα διαβιβάσει στον CIQ στο πρώτο λιμάνι άφιξης στην Κίνα.

6.4 Μερικά ταξίδια δια θαλάσσης μπορεί να επιτρέπουν τη ψυχρή μεταχείριση (cold treatment) να ολοκληρωθεί μέχρι την ώρα που το σκάφος φθάσει σε λιμάνι στην Κίνα. Επιτρέπεται να κατεβάσουν τα αρχεία της ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment) εν πλω και να αποσταλούν στον CIQ για επαλήθευση. Αποτελεί, όμως, προϋπόθεση ότι η μεταχείριση δεν θεωρείται ότι έχει πραγματοποιηθεί έως ότου ο CIQ ολοκληρώσει την εκ νέου βαθμονόμηση των αισθητήρων της θερμοκρασίας. Είναι επομένως εμπορική απόφαση εάν

οι καρποί θα πρέπει να είναι «σε καλή κατάσταση» (δηλαδή να αυξάνεται βαθμιαία η θερμοκρασία του φορτίου) πριν την άφιξη στην Κίνα.

6.5 Ο CIQ θα επαληθεύσει ότι οι καταγραφές πληρούν τις Κινεζικές προϋποθέσεις της ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment). Υπό την προϋπόθεση της βαθμονόμησης των αισθητήρων, η μεταχείριση είναι ολοκληρωμένη.

7. Έγγραφα

7.1 Η θερμοκρασία και η διάρκεια της ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment), ο αριθμός του εμπορευματοκιβωτίου και ο αριθμός σφραγίδας του εμπορευματοκιβωτίου πρέπει να περιλαμβάνονται στον τομέα μεταχείρισης του Πιστοποιητικού Φυτουγείας.

7.2 Το Πιστοποιητικό Φυτοϋγείας, η έκθεση ψυχρής μεταχείρισης (cold treatment) και η καταγραφή βαθμονόμησης των αισθητήρων των καρπών πρέπει να δοθούν στον CIQ για επιβεβαίωση όταν η αποστολή με τους καρπούς των ακτινιδίων φθάσει στους λιμένες προορισμού.

Άρθρο δεύτερο

1. Για την εφαρμογή του παρόντος Πρωτοκόλλου αρμόδια υπηρεσία ορίζεται η Διεύθυνση Προστασίας Φυτικής Παραγωγής του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

2. Με απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων που δημοσιεύεται στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως, ύστερα από εισήγηση της Διεύθυνσης Προστασίας Φυτικής Παραγωγής, μπορεί να αναθεωρούνται ή να συμπληρώνονται, κάθε έτος, οι όροι του Πρωτοκόλλου που αφορούν επικαιροποίηση των τεχνικών προδιαγραφών του, σύμφωνα με την τρίτη παράγραφο του άρθρου 12 αυτού, καθώς και κάθε τεχνική λεπτομέρεια για την εφαρμογή του.

Άρθρο τρίτο

Η ισχύς του παρόντος νόμου αρχίζει από τη δημοσίευσή του στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και του Πρωτοκόλλου που κυρώνεται με την πλήρωση των προϋποθέσεων του άρθρου 12 παράγραφος 2 αυτού.

Παραγγέλλομε τη δημοσίευση του παρόντος στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και την εκτέλεσή του ως νόμου του Κράτους.

Αθήνα, 11 Απριλίου 2012

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΑΡΟΛΟΣ ΓΡ. ΠΑΠΟΥΛΙΑΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ	ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ	ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΦΙΛΙΠΠΟΣ ΣΑΧΙΝΙΔΗΣ	**ΣΤΑΥΡΟΣ ΔΗΜΑΣ**	**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΚΑΝΔΑΛΙΔΗΣ**

Θεωρήθηκε και τέθηκε η Μεγάλη Σφραγίδα του Κράτους.

Αθήνα, 11 Απριλίου 2012

Ο ΕΠΙ ΤΗΣ ΔΙΚΑΙΟΣΥΝΗΣ ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ ΦΥΛΛΩΝ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

Σε έντυπη μορφή:

- Για τα Φ.Ε.Κ. από 1 έως 16 σελίδες σε 1 € προσαυξανόμενη κατά 0,20 € για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο ή μέρος αυτού.
- Για τα φωτοαντίγραφα Φ.Ε.Κ. σε 0,15 € ανά σελίδα.

Σε μορφή DVD/CD:

Τεύχος	Ετήσια έκδοση	Τριμηνιαία έκδοση	Μηνιαία έκδοση
Α΄	150 €	40 €	15 €
Β΄	300 €	80 €	30 €
Γ΄	50 €	-	-
Υ.Ο.Δ.Δ.	50 €	-	-
Δ΄	110 €	30 €	-

Τεύχος	Ετήσια έκδοση	Τριμηνιαία έκδοση	Μηνιαία έκδοση
Α.Α.Π.	110 €	30 €	-
Ε.Β.Ι.	100 €	-	-
Α.Ε.Δ.	5 €	-	-
Δ.Δ.Σ.	200 €	-	20 €
Α.Ε.-Ε.Π.Ε.	-	-	100 €

- Η τιμή πώλησης μεμονωμένων Φ.Ε.Κ. σε μορφή cd-rom από εκείνα που διατίθενται σε ψηφιακή μορφή και μέχρι 100 σελίδες, σε 5 € προσαυξανόμενη κατά 1 € ανά 50 σελίδες.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ Φ.Ε.Κ.

Τεύχος	Έντυπη μορφή
Α΄	225 €
Β΄	320 €
Γ΄	65 €
Υ.Ο.Δ.Δ.	65 €

Τεύχος	Έντυπη μορφή
Δ΄	160 €
Α.Α.Π.	160 €
Ε.Β.Ι.	65 €
Α.Ε.Δ.	10 €

Τεύχος	Έντυπη μορφή
Α.Ε.-Ε.Π.Ε.	2.250 €
Δ.Δ.Σ.	225 €
Α.Σ.Ε.Π.	70 €
Ο.Π.Κ.	-

- Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. (έντυπη μορφή) θα αποστέλλεται σε συνδρομητές ταχυδρομικά, με την επιβάρυνση των 70 €, ποσό το οποίο αφορά τα ταχυδρομικά έξοδα.

- Η καταβολή γίνεται σε όλες τις Δημόσιες Οικονομικές Υπηρεσίες (Δ.Ο.Υ.). Το πρωτότυπο διπλότυπο (έγγραφο αριθμ. πρωτ. 9067/28.2.2005 2η Υπηρεσία Επιτρόπου Ελεγκτικού Συνεδρίου) με φροντίδα των ενδιαφερομένων, πρέπει να αποστέλλεται ή να κατατίθεται στο Εθνικό Τυπογραφείο (Καποδιστρίου 34, Τ.Κ. 104 32 Αθήνα).
- Σημειώνεται ότι φωτοαντίγραφα διπλοτύπων, ταχυδρομικές Επιταγές για την εξόφληση της συνδρομής, δεν γίνονται δεκτά και θα επιστρέφονται.
- Οι οργανισμοί τοπικής αυτοδιοίκησης, τα νομικά πρόσωπα δημοσίου δικαίου, τα μέλη της Ένωσης Ιδιοκτητών Ημερησίου Τύπου Αθηνών και Επαρχίας, οι τηλεοπτικοί και ραδιοφωνικοί σταθμοί, η Ε.Σ.Η.Ε.Α, τα τριτοβάθμια συνδικαλιστικά όργανα και οι τριτοβάθμιες επαγγελματικές ενώσεις δικαιούνται έκπτωσης πενήντα τοις εκατό (50%) επί της ετήσιας συνδρομής.
- Το ποσό υπέρ ΤΑ.Π.Ε.Τ. (5% επί του ποσού συνδρομής), καταβάλλεται ολόκληρο (Κ.Α.Ε. 3512) και υπολογίζεται πριν την έκπτωση.
- Στην Ταχυδρομική συνδρομή του τεύχους Α.Σ.Ε.Π. δεν γίνεται έκπτωση.

Πληροφορίες για δημοσιεύματα που καταχωρίζονται στα Φ.Ε.Κ. στο τηλ.: 210 5279000.
Φωτοαντίγραφα παλαιών Φ.Ε.Κ.: τηλ.: 210 8220885.

Τα φύλλα όλων των τευχών της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως διατίθενται δωρεάν σε ηλεκτρονική μορφή από την ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου (www.et.gr)

Ηλεκτρονική Διεύθυνση: http://www.et.gr - e-mail: webmaster.et@et.gr

ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΟΛΙΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΑΠΟ 08:00 ΜΕΧΡΙ 13:30



ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 34 * ΑΘΗΝΑ 104 32 * ΤΗΛ. 210 52 79 000 * FAX 210 52 21 004